**Desarrollo de plan de estructuración logística para restaurante ETITC**

**Nombre de los autores:**

**Torres Mancipe Daniel Arturo**

**Lara Uñate Juan Pablo**

**Ochoa Blanco Kevin David**

**Trabajo de bases de datos**

**para técnico profesional en computación**

**Profesor:**

**Sebastián Aguilera Novoa**

**Escuela Tecnológica Instituto Técnico Central**

**Facultad De Ingeniería De Sistemas**

**2024**

**Contenido**

[Planteamiento del problema 3](#_Toc177397336)

[Justificación 4](#_Toc177397337)

[Requerimientos de la solución 4](#_Toc177397338)

[Objetivo General 5](#_Toc177397339)

[Objetivos Específicos 6](#_Toc177397340)

[Posible división de tareas (entre nosotros) 6](#_Toc177397341)

[Referencias 7](#_Toc177397342)

# 

# Planteamiento del problema

El restaurante ETITC ha identificado falta de orden en los procesos que el restaurante maneja de manera interna como lo son el control de inventario, los registros de compra y venta, así como los registros de proveedores, clientes y el empleado que realiza la venta, lo que genera inconvenientes para el restaurante como falta de disponibilidad de productos, descuadre de la caja o fallos al identificar los implicados en las transacciones. (canadiancollege, 2024)

# Justificación

El restaurante ETITC, al trabajar de manera interna del campus y tener nicho reducido, debe maximizar las oportunidades, ya que tiene una variable del número de clientes donde puede aumentar o disminuir ligeramente dentro un margen de error limitado, pues el número de clientes posibles es limitado lo que a su vez limita el crecimiento del negocio. Por ello, se requiere realizar un análisis DOFA basado en datos del restaurante ETITC que permita hacer una estrategia para que las ventas puedan aumentar y los clientes compren de manera constante posiblemente atrayendo otros clientes potenciales que hacen parte de la comunidad, pero no acostumbran a comprar en la tienda. Este análisis saldría de la matriz DOFA que se propone. (Kotler, 2001)

# Requerimientos de la solución

Para esta solución, se propone la estructuración un plan de mejora para el restaurante ETITC identificando sus necesidades por medio de un análisis DOFA. Una vez se hayan identificado se requiere la implementación y constante actualización de una base de datos que contenga información relevante de la estructura del restaurante como sus productos, empleados, proveedores, registros de ventas o detalles de venta de cada producto, así como la actualización constante de esta base de datos.

# Objetivo General

Estructurar un plan de mejora para el restaurante ETITC revisando sus falencias, problemas, debilidades y fortalezas, ordenando su método actual de funcionamiento aumente sus ventas, fidelice clientes y atraiga otros no frecuentes.

# Objetivos Específicos

* Identificar las debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas del restaurante ETITC.
* Diseñar un método de organización que permita mejorar la estructura del restaurante ETITC basado en su DOFA.
* Presentar al restaurante ETITC la propuesta de estructuración para validar su posible implementación.

# Posible división de tareas (entre nosotros)

Adquisición de la información: Diego Burgos.

Gestión de las tablas: Daniel Torres.

Enlace de la base de datos: Juan Lara.

Documentación del proceso: Kevin Ochoa.

# Referencias

canadiancollege. (4 de 9 de 2024). *www.canadiancollege.edu.co*. Obtenido de www.canadiancollege.edu.co: https://www.canadiancollege.edu.co/blog/20-ejemplos-de-matriz-dofa-para-empresas#:~:text=La%20matriz%20DOFA%20es%20una%20herramienta%20de%20planificaci%C3%B3n%20estrat%C3%A9gica%20que,te%20dan%20una%20ventaja%20competitiva.

Kotler, P. (2001). DIRECCIÓN DE MERCADOTECNIA. En P. Kotler, *DIRECCIÓN DE MERCADOTECNIA - OCTAVA EDICIÓN* (pág. 84). Pearson Education.